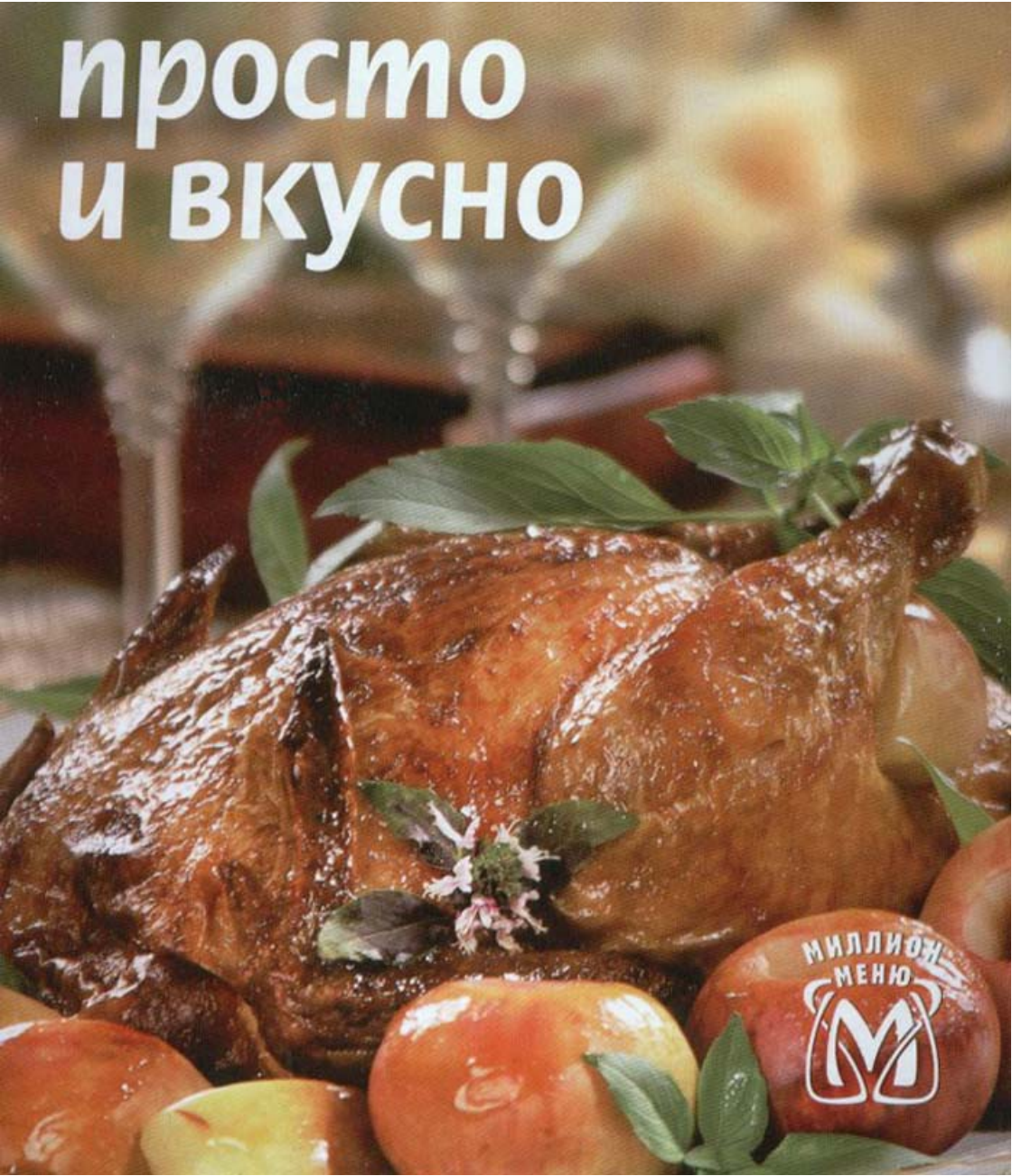
VISIT…

просто и вкусно



десерты, напитки и выпечка

ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ И ВЫПЕЧКА

Мюсли с яблоками 1
Компот из апельсинов 2
Кисель из сушеной черники 3
Кисель клюквенный 4
Желе малиновое 5
Мусс клюквенный 6
Лимонный мусс 7
Мороженое с йогуртом 8
Мороженое с овсяными слоями 9
Наслаждение ньюйоркца 10
Апельсиновый десерт 11
Крем заварной 12
Крем творожный 13
Крем творожный с малиной 14
Меренга с фруктами 15
Меренги с мороженым 16
Трюфели 17
Шарлотка летняя 18
Шербет из киви 19
Яблоки в сиропе 20
Суфле с ванилью 21
Английский шоколадный пудинг 22
Пудинг из риса или пшена 23
Кисло-сладкие бананы 24
Яблоки печеные с медом и орехами 25
Блинчики с вареньем 26
Оладьи с яблоками 27
Коктейль молочный с мороженым 28
Пирог с черникой 29
Сочники 30
Булочки «Шанежки» 31
Крендельки с корицей 32
Плюшки с корицей 33
Рулетики с вареньем 34
Торт лимонный 35
Бабушкин пирог 36
Ла маркизелла 37
Маленькие творожные торты 38
Медовик 39
Меренги 40
Песочное пирожное с миндалем 41
Печенье «Геркулес» 42
Печенье «Золотая нива» 43

Печенье домашнее 44
Печенье ореховое..... 45
Печенье с майонезом..... 46
Пирог рассыпчатый..... 47
Пирог с творогом 48
Пирожное «Картошка»..... 49
Пирожное «Персик» 50
Торт «Маковый» 51
Торт «Машенька» 52
Торт «Муравейник»..... 53
Торт «Пиноккио» 54
Торт «Сметанный» 55
Торт с грецкими орехами 56
Французский
яблочный торт 57
Хворост 58
Яблочный торт..... 59
Ягодные тарталетки..... 60

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Желтки с сахаром лучше взбивать на водяной бане.
- Если варенье засахарилось, добавьте в кастрюлю с вареньем воды (3 столовые ложки на 1 кг варенья) и проварите его 5–8 минут, непрерывно помешивая.
- Чтобы кекс получился ярко-желтый, желток со щепоткой соли разотрите с вечера и оставьте до утра в холодном месте.
- Все блюда из манной крупы будут воздушнее, если за полчаса до приготовления ее замочить в воде.
- Не ставьте коржи в жаркую духовку, иначе снаружи они будут твердыми, а внутри – сырыми. Духовку предварительно разогрейте. Выпекайте коржи на слабом огне.
- Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то изделия становятся более пористыми.
- Топленое масло можно использовать для любого теста. К тому же оно более экономично в употреблении, чем сливочное. Поэтому, используя его, следует уменьшать указанное в рецептах количество жиров в 1,5 раза. Но при этом взять чуть больше жидкости.
- Украшение из шоколада для тортов легко приготовить самостоятельно. Размазать жидкий шоколад на мраморной дощечке и дать ему застыть. Затем формочкой вырезать фигурку. Или наполнить растопленным шоколадом небольшой кондитерский мешочек из пергамента. Отрезать уголок. Выдавить на дощечку различные фигурки. Уже застывшие снять с дощечки с помощью лопатки.
- Чай станет гораздо ароматнее, если в коробку, где он хранится, положить немного лимонной или апельсиновой корки.

МЮСЛИ С ЯБЛОКАМИ

150 г яблок
1 ст. ложка овсяных хлопьев
3 ст. ложки молока или воды
сок ½ лимона
1 ст. ложка меда
1 ст. ложка рубленых грецких орехов

- Овсяные хлопья залейте молоком или водой и поставьте на 3–4 часа.
- Яблоки натрите на терке, сбрызните лимонным соком и смешайте с подготовленными хлопьями, добавьте растопленный мед и перемешайте.
- При подаче посыпьте орехами.

+ замачивание

на 1 порцию

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

6 апельсинов
240 г сахара
600 г воды

- С апельсинов острым ножом снимите цедру и нарежьте ее соломкой. Оставшуюся белую часть кожицы удалите.
- Цедру залейте горячей водой, доведите воду до кипения, затем охладите. Отвар процедите, добавьте сахар, вновь доведите до кипения, после чего охладите до 40 °С.
- Апельсины нарежьте кружочками, уложите в вазочки, залейте теплым сиропом и охладите. Перед подачей дайте компоту настояться 30–40 минут.

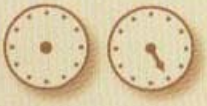
+ настаивание

на 6 порций

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ

20 г сушеной черники
80 г сахара
40 г крахмала
4 стакана воды

- Ягоды залейте холодной водой и варите до размягчения, процедите, отвар сохраните.
- Ягоды разомните, протрите массу через сито, добавьте сахар и разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал, перемешайте. Соедините массу с отваром и, помешивая, доведите до кипения.
- Подавайте кисель охлажденным.

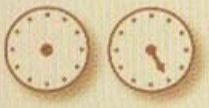


на 4 порции

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ

180 г клюквы
1,2 л воды
180 г сахара
2 ст. ложки крахмала

- Из клюквы отожмите сок, слейте его в неокисляющуюся посуду и уберите в холодильник.
- Оставшуюся мезгу залейте горячей водой, проварите 6 минут, процедите. Часть отвара охладите.
- В оставшийся горячий отвар положите сахар, доведите смесь до кипения. Затем в кипящий сироп при непрерывном помешивании введите крахмал, разведенный охлажденным отваром, доведите до кипения, но не кипятите. После заваривания крахмала сразу влейте сок, перемешайте. Разлейте кисель в стаканы или вазочки, охладите. Чтобы на поверхности не образовалась пленка, посыпьте сахаром или сахарной пудрой.
- Подавайте кисель охлажденным, оформив мороженым или взбитыми сливками.



на 6 порций

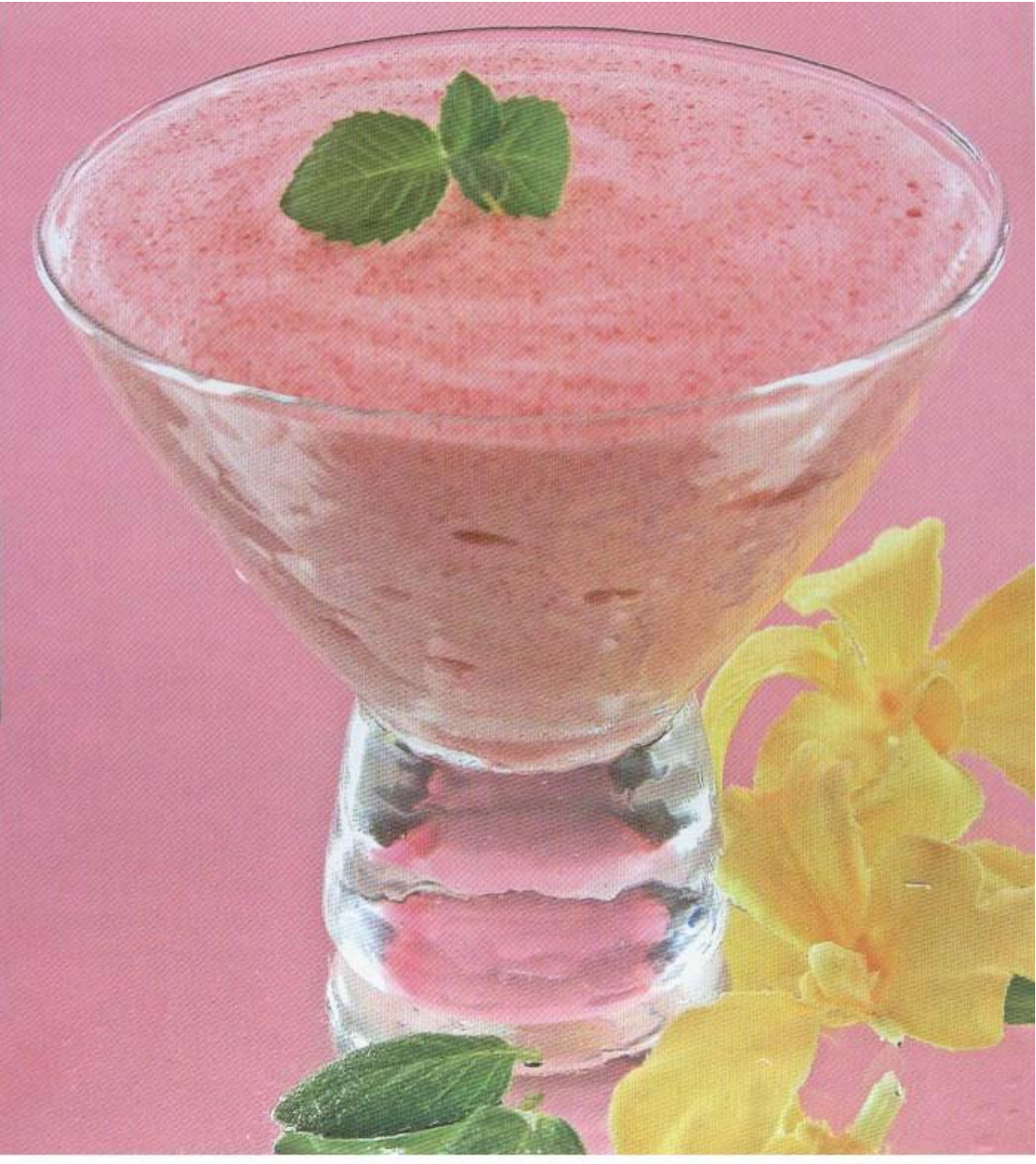
ЖЕЛЕ МАЛИНОВОЕ

300 г малины
900 г воды
1 стакан сахара
2 ст. ложки желатина
лимонная кислота на кончике ножа

- Желатин замочите в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды, оставьте до набухания, затем откиньте на сито и дайте воде стечь.
- Малину переберите, отожмите сок, слейте его в стеклянную посуду, накройте крышкой и уберите в холодильник.
- Мезгу (выжимки) залейте горячей водой, проварите 10 минут, процедите, добавьте сахар и лимонную кислоту, при помешивании доведите смесь до кипения. Затем охладите, соедините с подготовленным желатином, перемешайте и вновь доведите до кипения. После этого влейте отжатый сок и охладите.
- Желе разлейте в формочки, поставьте в холодильник и охладите до застудневания.
- Перед подачей желе выложите из форм, погрузив их на несколько секунд в горячую воду.

+ охлаждение

на 6 порций



МУСС КЛЮКВЕННЫЙ

2 стакана клюквы
2 стакана сахара
3 ст. ложки манной крупы

- Клюкву растолките и отожмите сок.
- Выжимки залейте двумя стаканами воды, варите 5 минут, затем процедите. Отвар доведите до кипения и постепенно всыпьте в него манную крупу, постоянно помешивая. Варите 10 минут.
- Затем добавьте сахар, доведите массу до кипения, снимите с огня и влейте сок. Охладите и взбейте массу в пену. Когда масса увеличится в объеме в 2 раза, разлейте ее по вазочкам и поставьте в холодильник, чтобы она загустела.
- По желанию клюквенный мусс можно подавать с молоком.

+ охлаждение

на 4 порции

ЛИМОННЫЙ МУСС

3 яйца
85 г сахара
300 г густых сливок
2 ст. ложки желатина
тертая цедра 1 лимона
сок 1 лимона

- Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания.
- Желтки разотрите с сахаром. Белки и сливки по отдельности взбейте в пену.
- Слейте с желатина лишнюю воду, распустите его на слабом огне, затем немного охладите. Соедините желатин с желтковой смесью, добавьте сок и цедру лимона, перемешайте, введите взбитые сливки и яичные белки.
- Ополосните форму холодной водой и перелейте смесь в форму. Выдержите в холодильнике 2–3 часа.
- При подаче выложите десерт на блюдо. Оформите ягодами, фруктами и взбитыми сливками.

+ охлаждение

на 6 порций

МОРОЖЕНОЕ С ЙОГУРТОМ

325 г малины
1 ст. ложка лимонного сока
3 ст. ложки светлого меда
500 г натурального йогурта
1 яичный белок

- Ягоды разомните и смешайте с лимонным соком, медом и йогуртом. Взбейте яичный белок в пену, соедините с ягодной смесью. Вылейте массу в форму и поставьте в морозильную камеру на 3 часа.
- Разложите мороженое в креманки или вазочки. Оформите ягодами.

+ охлаждение

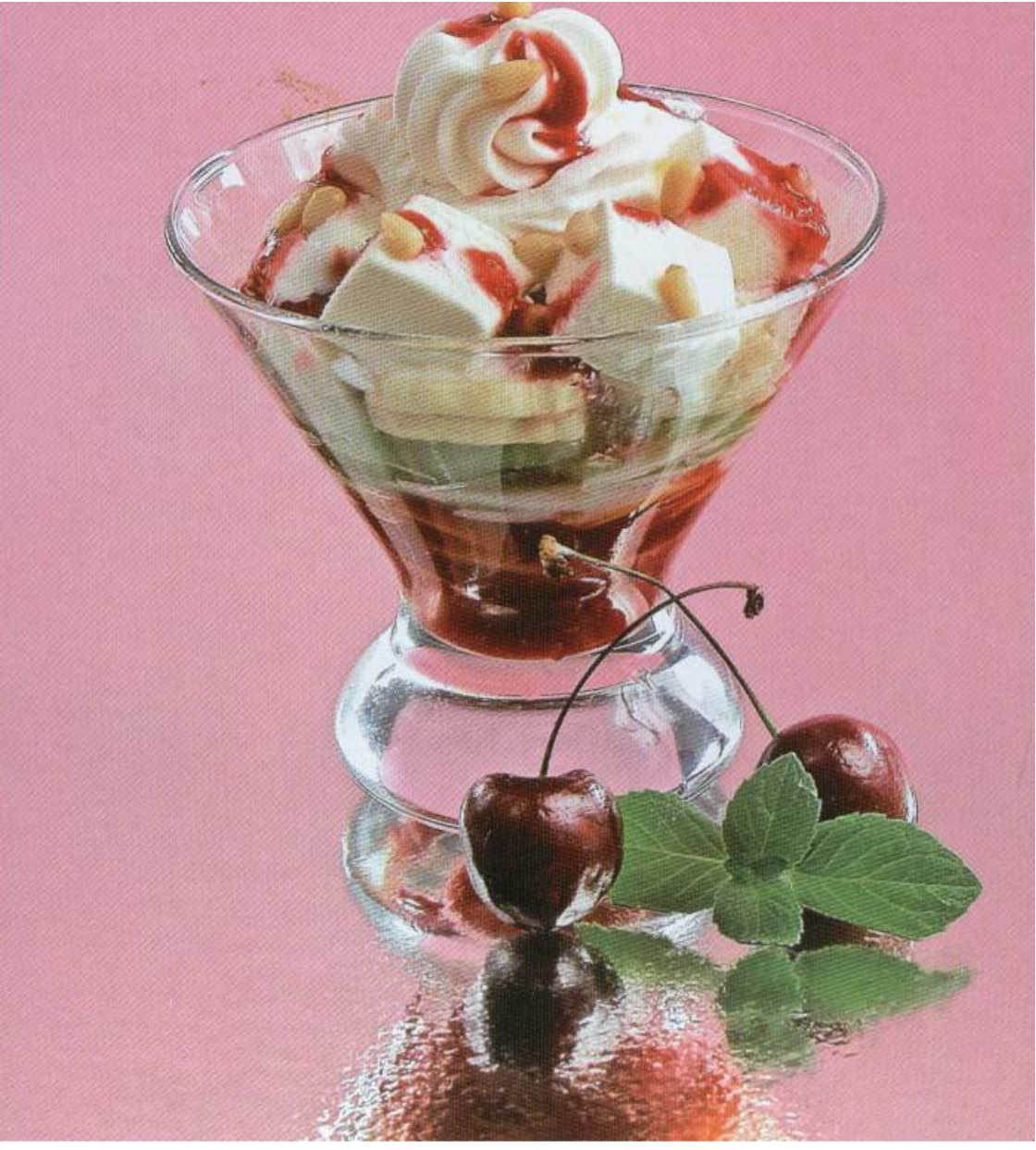
на 4 порции

МОРОЖЕНОЕ С ОВСЯНЫМИ СЛОЯМИ

для теста:
175 г овсяных хлопьев
2 ст. ложки сахара
75 г пшеничной муки
½ ч. ложки пищевой соды
2 ст. ложки сиропа
2 ст. ложки молока
125 г растопленного маргарина
для начинки:
1 кг мороженого

- Смешайте овсяные хлопья с сахаром, мукой и содой. Добавьте сироп, молоко, растопленный маргарин, перемешайте.
- В форму, выстеленную пергаментом, выложите половину теста. Выпекайте корж 10–15 минут при 180 °C. Готовый корж остудите, затем снимите с пергамента. Из оставшегося теста испеките второй корж.
- Уложите корж на блюдо, покройте его слоем мороженого и сверху положите другой корж. Оформите клубникой или другими ягодами.

на 10 порций

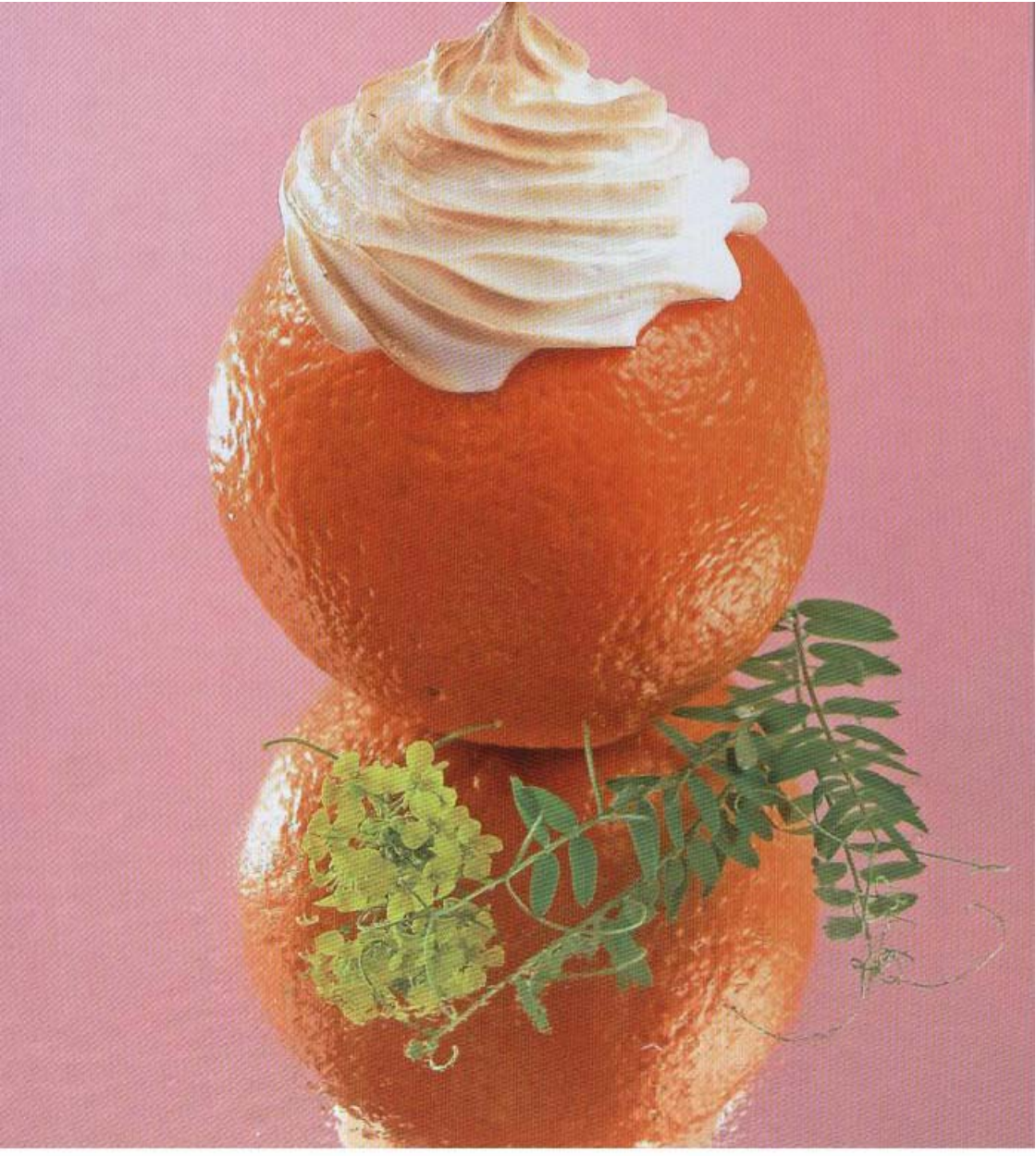


НАСЛАЖДЕНИЕ НЬЮЙОРКЦА

2 персика
2 банана
2 киви
500 г ванильного мороженого
150 г густых сливок
50 г рубленых лесных или кедровых орехов
4 вишни для коктейля
для соуса:
225 г малины
2—4 ст. ложки сахара

- Для малинового соуса малину протрите через сито, добавьте сахар по вкусу. Соус доведите до кипения и быстро охладите.
- Половину малинового соуса разлейте в 4 стакана. Уложите слоями ломтики персиков, бананов и киви. Сверху положите мороженое и взбитые сливки. Посыпьте орехами, полейте оставшимся малиновым соусом. Оформите вишнями.
- Вместо ванильного мороженого можно использовать малиновое мороженое или джем. Можно использовать другие ягоды и фрукты, в зависимости от сезона.

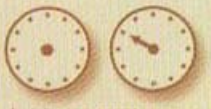
на 4 порции



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

4 апельсина
4 яичных желтка
4 ст. ложки сахара
300 г сливок
для меренги:
2–3 яичных белка
2–3 ст. ложки сахара

- Срежьте «крышечку» с каждого апельсина. Вырежьте мякоть и слейте выделившийся сок в отдельную посуду.
- Взбейте яичные желтки с сахаром. Взбейте сливки, смешайте с яичной смесью и добавьте 75 г апельсинового сока. Перемешайте.
- Заполните апельсины полученной смесью, поставьте в холодильник на 3–4 часа.
- Достаньте апельсины из холодильника, дайте им постоять при комнатной температуре 15–20 минут. Разогрейте духовку до 250 °С.
- Приготовьте «крышечки» из меренги. Для этого взбейте яичные белки в устойчивую пену, добавьте по 1 столовой ложке сахара на каждый белок и продолжайте взбивать, пока смесь не станет плотной и блестящей.
- Выложите белковую смесь горкой на апельсины. Запекайте в духовке полминуты, пока меренги не подрумянятся.



+ охлаждение

на 4 порции

КРЕМ ЗАВАРНОЙ

730 г молока
90 г пшеничной муки
10 ст. ложек сахара
4 ст. ложки сливочного масла
7 яиц
1–2 ст. ложки ванильного сахара
или 1 ст. ложка лимонной цедры

- Молоко смешайте с сахаром, доведите до кипения и варите 2 минуты.
- Муку подсушите при непрерывном помешивании до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха, затем разотрите с яйцами.
- Непрерывно помешивая, постепенно влейте в муку молочный сироп. Проварите крем на слабом огне или на водяной бане, продолжая помешивать, пока он не загустеет. Охладите до комнатной температуры, добавьте сливочное масло, ванильный сахар и лимонную цедру. Выдержите в холодильнике не менее 30 минут.
- При подаче выложите крем в вазочки, оформите свежими фруктами или джемом.

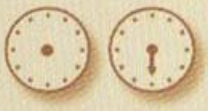
+ охлаждение

на 6 порций

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ

350 г творога
100 г сахара
1–2 яйца
2 ст. ложки повидла или варенья
1 ст. ложка какао-порошка
½ лимона
соль

- Творог протрите через сито, затем введите взбитые с сахаром и щепоткой соли яйца. Полученную массу разделите на три части. Одну часть смешайте с повидлом или вареньем, вторую – с какао-порошком, третью – с лимонным соком и тертой лимонной цедрой.
- При подаче творожные массы уложите слоями в креманки, оформите по желанию.



на 4 порции

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С МАЛИНОЙ

80 г меда
250 г творога
150 г малины
цедра 1 лимона
100 г молока

- Творог взбейте с медом, молоком, лимонной цедрой и частью малины.
- При подаче уложите крем в вазочку и оформите малиной.

на 5 порций

МЕРЕНГА С ФРУКТАМИ

4 яичных белка
1 ч. ложка разведенной лимонной кислоты
150 г сахара
450 г клубники
4 киви
3 апельсина

- На листе пергамента начертите круг. Смажьте его небольшим количеством маргарина, посыпьте мукой и уложите пергамент на противень.
- Взбейте яичные белки в пену. Добавляйте сахар небольшими порциями и продолжайте взбивать, пока смесь не станет плотной и блестящей. В конце взбивания добавьте лимонную кислоту.
- С помощью ножа-лопатки нанесите меренговую смесь на круг из бумаги, делая небольшое углубление в центре. Выпекайте меренгу 1–2 часа при 100 °C. После этого выключите духовку и оставьте меренгу внутри на несколько часов или на ночь.
- При подаче на меренгу уложите дольки апельсинов, нарезанные ломтиками киви и клубнику. Оформите взбитыми сливками и ягодами.

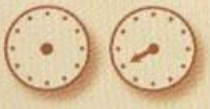
+ подсушивание

на 6 порций

МЕРЕНГИ С МОРОЖЕНЫМ

3 яичных белка
120 г + 2 ч. ложки сахара
600 г ванильного мороженого

- Уложите лист пергамента на противень.
- Взбейте яичные белки в пену.
- Добавьте 120 г сахара в три приема, непрерывно взбивая смесь.
- С помощью двух ложек выложите массу на пергамент и посыпьте меренги небольшим количеством сахара.
- Выпекайте меренги 1 час при 100 °С. Охладите.
- Непосредственно перед подачей соедините меренги с мороженым.

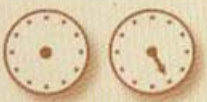


на 6 порций

ТРЮФЕЛИ

150 г сливочного масла
½ стакана воды
500 г сахара
100 г какао-порошка
2 ст. ложки сахарной пудры

- Масло растопите, влейте воду, добавьте сахар и какао, перемешайте. Прогрейте смесь, не доводя до кипения, при постоянном помешивании, затем снимите с огня, охладите.
- Сформуйте трюфели и выдержите в холодильнике до затвердевания.
- При подаче посыпьте трюфели сахарной пудрой.



+ охлаждение

на 5 порций

ШАРЛОТКА ЛЕТНЯЯ

500 г малины
100 г красной смородины
½ стакана сахара
1 батон багет

- Ягоды смешайте с сахаром, проварите 3 минуты, охладите.
- Батон нарежьте ломтиками и выложите ими дно формы, укладывая ломтики как можно плотнее друг к другу. Сверху выложите половину ягод. Вновь уложите слой ломтиков батона, затем ягоды и снова ломтики батона.
- Поместите шарлотку под легкий пресс и поставьте в холодильник.
- Перед подачей выложите шарлотку из формы, опустив ее на несколько секунд в горячую воду. Подавайте со взбитыми сливками.

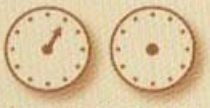
+ охлаждение

на 4 порции

ШЕРБЕТ ИЗ КИВИ

150 г воды
75 г сахара
8 киви
1 ст. ложка лимонного сока

- Воду соедините с сахаром и варите 5 минут, пока сироп не загустеет. Охладите.
- Киви нарежьте кусочками и протрите через сито. Смешайте приготовленное пюре с сахарным сиропом и лимонным соком. Охлаждайте 1 час, поместив в морозильную камеру.
- После этого взбейте шербет венчиком или миксером. Вновь поставьте десерт в морозильную камеру на 2 часа. За это время дважды перемешайте или взбейте.
- При подаче разложите шербет в вазочки. Оформите оставшимися киви и сразу подавайте к столу.



+ охлаждение

на 6 порций

ЯБЛОКИ В СИРОПЕ

6 яблок
240 г сахара
360 г воды
цедра 1 лимона
сок 1 лимона

- Яблоки очистите от кожицы, с помощью выемки удалите сердцевину. Залейте яблоки водой с добавлением лимонного сока.
- Яблочную кожицу и сердцевину залейте горячей водой и проварите 10 минут.
- Отвар процедите, добавьте сахар и доведите до кипения.
- С лимона острым ножом срежьте цедру, нарежьте ее соломкой.
- Яблоки залейте горячим сиропом и проварите так, чтобы в середине они оставались жесткими. В конце варки добавьте цедру лимона. Охладите.
- При подаче уложите яблоки в вазочку и залейте сиропом.

+ охлаждение

на 6 порций

СУФЛЕ С ВАНИЛЬЮ

50 г сливочного масла
100 г крахмала
50 г пшеничной муки
½ ч. ложки ванилина
3 стакана молока
½ стакана сахара
9 яиц

- Масло соедините с крахмалом, мукой и ванилином, залейте смесь молоком, доведите до кипения, остудите.
- Добавьте сахар и желтки, перемешайте до получения однородной массы, затем введите взбитые белки, еще раз перемешайте. Массу выложите в форму, смазанную маслом, и выпекайте в хорошо разогретой духовке до образования золотистой корочки.

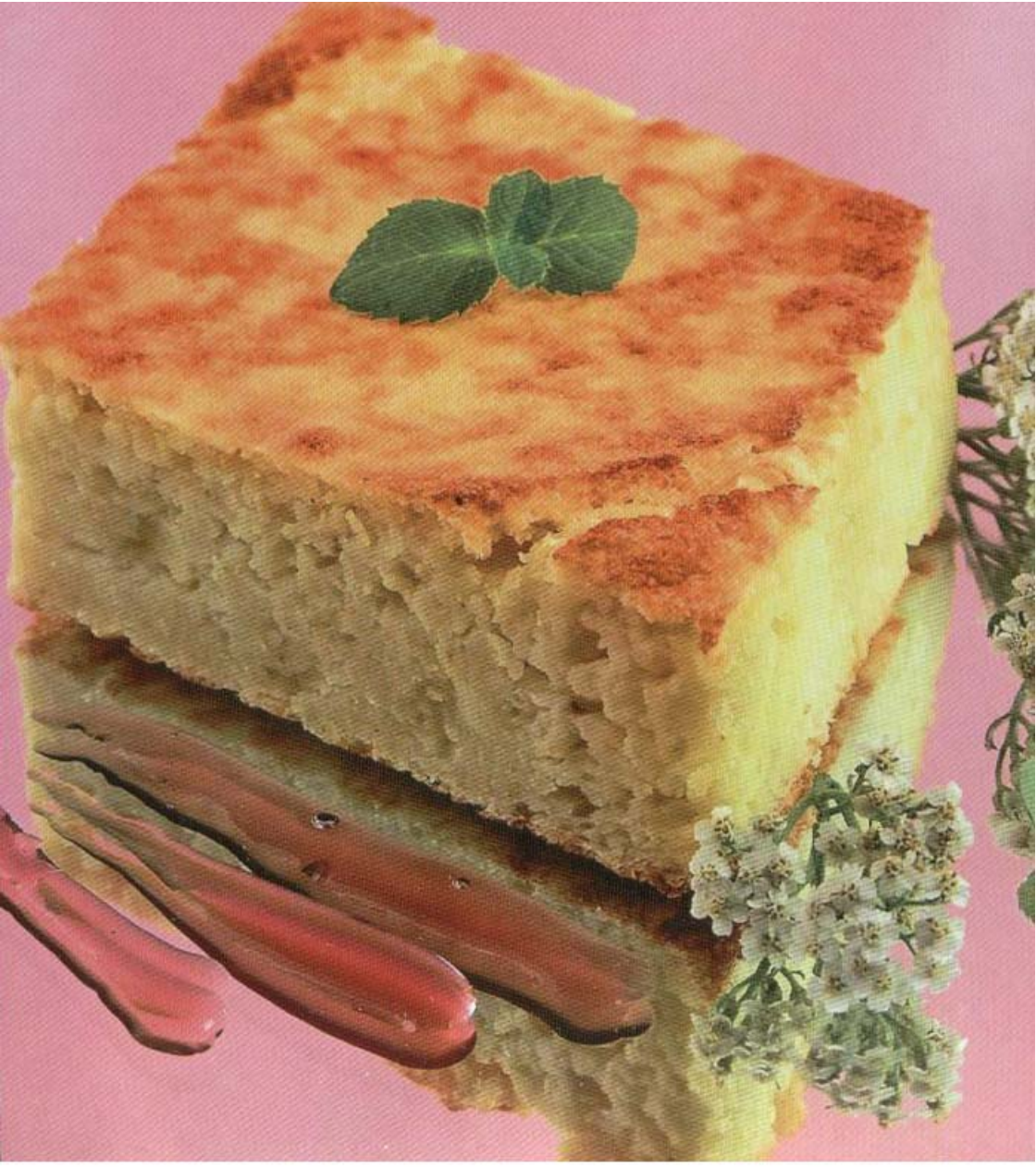
на 2 порции

АНГЛИЙСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

3 ст. ложки какао-порошка
60 г пшеничной муки
1—2 ст. ложки сливок
60 г сахара
1 стакан молока
125 г панировочных сухарей
50 г сливочного масла
2 яйца
1 ст. ложка коньяка
2 ст. ложки тертого миндаля
½ ч. ложки пищевой соды

- Какао смешайте с панировочными сухарями, влейте молоко, перемешайте и оставьте на 10 минут.
- Масло разотрите с сахаром добела, введите желтки, муку, соду, затем сухарную смесь, миндаль и коньяк. Белки взбейте с сахаром в пену и добавьте в тесто.
- Приготовленную массу выложите в форму для пудинга и варите 1 час на водяной бане. Подавайте пудинг горячим.

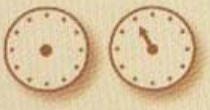
на 2 порции



ПУДИНГ ИЗ РИСА ИЛИ ПШЕНА

1 стакан риса или пшена
3 стакана молока
½ стакана сахара
½ стакана сливок
½ стакана сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
5 яичных белков
1 ст. ложка панировочных сухарей

- Крупу залейте молоком и сварите до готовности. Затем протрите через сито, добавьте сахар, сливки, масло, ванильный сахар и взбитые белки, перемешайте.
- Приготовленную массу выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запекайте в духовке до образования золотистой корочки.
- Подавайте пудинг со сладким соусом, вареньем или повидлом.

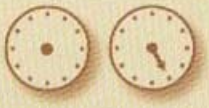


на 4 порции

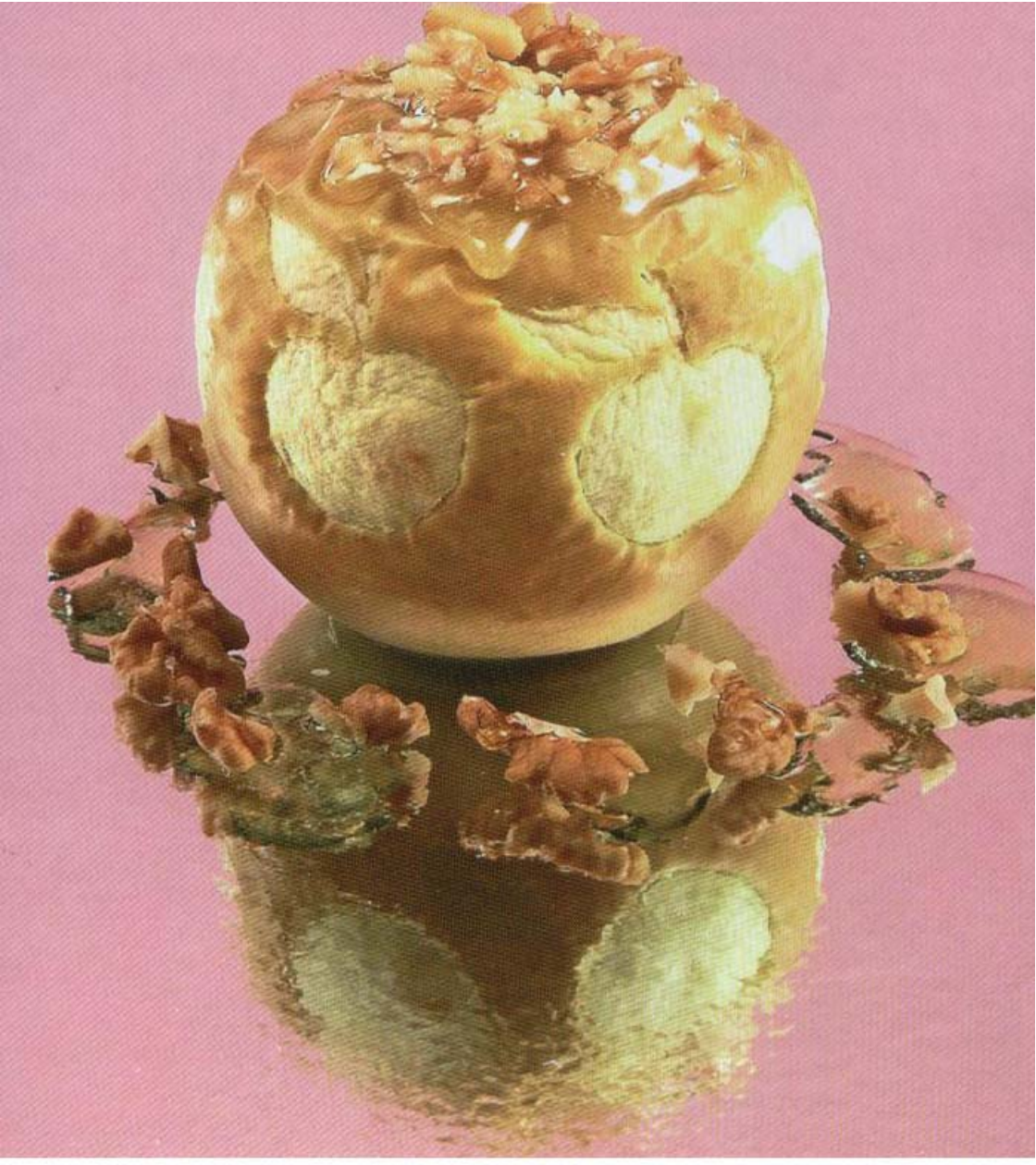
КИСЛО-СЛАДКИЕ БАНАНЫ

4 банан
1 ст. ложка маргарина
1 ч. ложка толченого кардамона
2 ст. ложки ягодного сиропа
для соуса:
20 г рубленой мяты
200 г сметаны

- Для соуса сметану перемешайте с мятой, охладите.
- Бананы разрежьте вдоль. В форму, смазанную маргарином, уложите бананы, смажьте их со стороны разреза маргарином, посыпьте кардамоном, полейте сиропом.
- Запекайте бананы в духовке 5 минут при 240 °С. Подавайте теплыми с мятным соусом.



на 4 порции



ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

900 г яблок
240 г меда
90 г грецких орехов

- Яблоки, удалив сердцевину, уложите в форму, добавьте немного воды и запекайте в духовке 15–20 минут в зависимости от сорта яблок, чтобы внутри они оставались жесткими.
- Готовые яблоки охладите и уложите в креманки.
- Мед растопите, соедините его с рублеными орехами.
- При подаче яблоки полейте медом с орехами.

на 6 порций

БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

250 г пшеничной муки
600 г молока
1 яйцо
1 ст. ложка сахара
2 ст. ложки топленого масла
250 г варенья
30 г сахарной пудры
соль

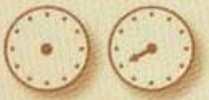
- Яйцо разотрите с солью и сахаром, добавьте половину молока, муку и хорошо взбейте. Продолжая взбивание, влейте оставшееся молоко. Готовое тесто процедите.
- На раскаленную сковороду с толстым дном, смазанную маслом, наливайте тесто порциями тонким слоем, покачивая сковороду, распределите его по дну и выпекайте блинчики с двух сторон до образования золотистой корочки.
- Блинчики сверните вдвое или вчетверо, уложите на тарелку, полейте вареньем и посыпьте сахарной пудрой.

на 6 порций

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

450 г пшеничной муки
1 яйцо
450 г молока или воды
10 г дрожжей
20 г сахара
120 г яблок
50 г топленого масла
120 г сметаны
соль

- В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте яйцо, растертое с сахаром и солью, и при непрерывном помешивании всыпьте муку. Посуду с тестом накройте полотенцем и поставьте в теплое место для брожения.
- Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте тонкими ломтиками и перед выпечкой добавьте в готовое тесто, осторожно перемешайте.
- Жарьте оладьи на разогретой сковороде с толстым дном. Тесто берите ложкой, смоченной в воде, и выкладывайте на сковороду, смазанную топленым маслом. Жарьте с обеих сторон до образования румяной корочки.
- Подавайте оладьи, выложив на тарелку, полив сметаной и посыпав сахаром.



+ брожение

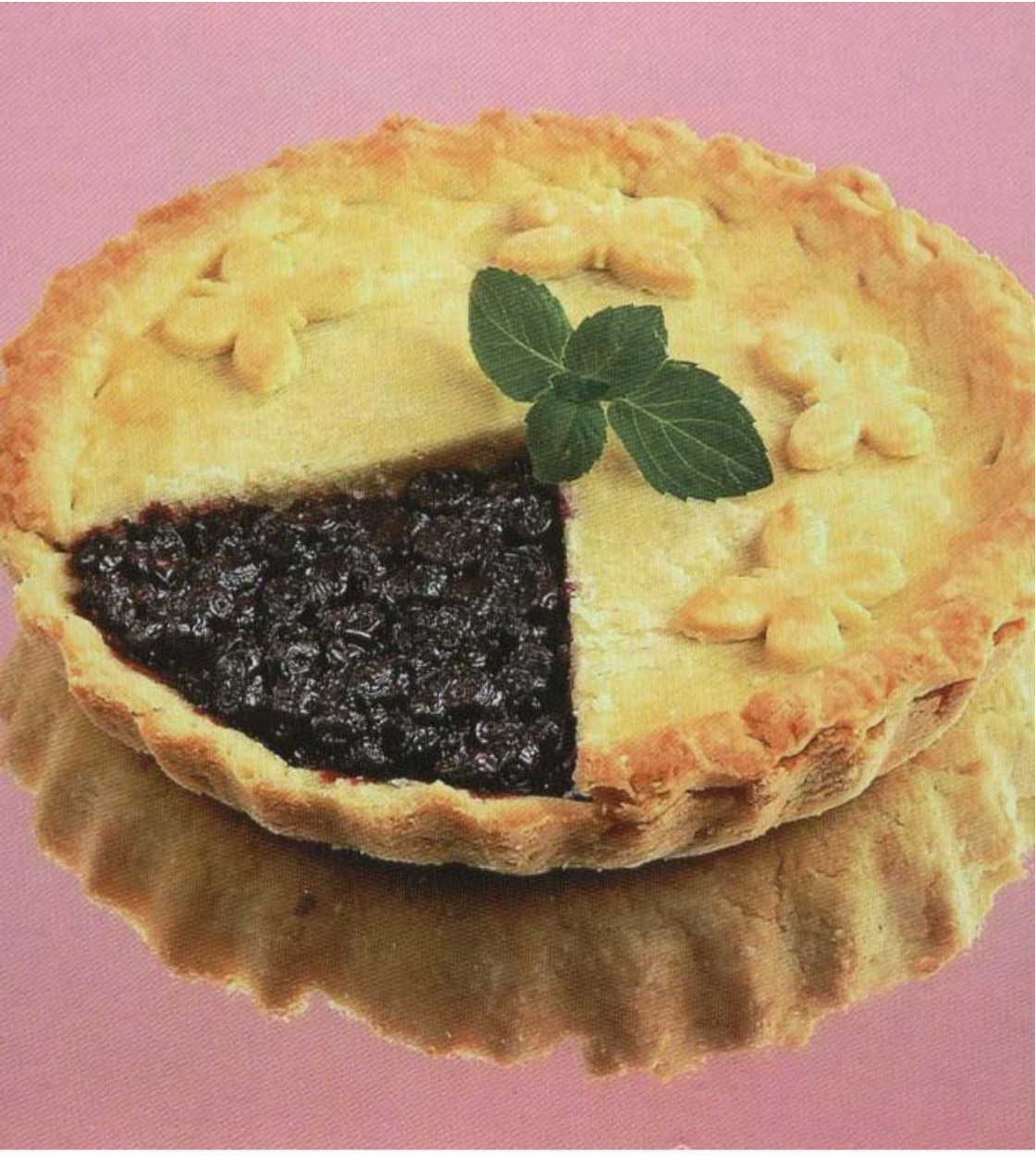
на 6 порций

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ

200 г молока
50 г сливочного мороженого
50 г ягодного сиропа

- Молоко и сироп взбейте миксером до получения пышной массы, затем добавьте мороженое и взбивайте еще 1–2 минуты.
- Подавайте сразу в высоких стаканах.

на 2 порции



ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

для теста:
100 г сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
25 г молока
200 г пшеничной муки

для начинки:
250 г черники
4 ст. ложки сахара
2 ч. ложки крахмала

- Для теста сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте 1 яйцо, молоко, затем всыпьте муку и быстро замесите тесто. Положите тесто в холодильник на 1 час.
- Для начинки смешайте чернику с сахаром и крахмалом.
- Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и вырежьте основание и «крышечку» для пирога по диаметру формы. Уложите основание на дно смазанной формы, сформуйте бортики. Выложите начинку на основание и накройте «крышечкой». Поверхность можно оформить фигурками из обрезков теста. Смажьте пирог взбитым яйцом, посыпьте небольшим количеством сахара. Выпекайте в духовке 15 минут при 220 °С.
- Подавайте со взбитыми сливками или ванильным мороженым.

+ охлаждение

на 4 порции

СОЧНИКИ

для теста:
3½ ст. ложки сливочного масла
2 яйца
3 стакана пшеничной муки
¼ ч. ложки пищевой соды
соль

для начинки:
1 стакан творога
3½ ст. ложки сливочного масла
1 яйцо
½ стакана сахара

- Для начинки творог протрите через сито и смешайте с маслом, сахаром и взбитым яйцом. Поставьте в холодное место.
- Для теста масло слегка подогрейте и смешайте его с сахаром и взбитыми яйцами. Затем добавьте муку, соду, соль и вымесите до однородной массы. Раскатайте тесто в пласты толщиной 2–4 мм и нарежьте их квадратами размером 10×10 см.
- Перед тем как раскладывать начинку на тесто, еще раз тщательно перемешайте ее. На один угол квадрата уложите начинку, края теста плотно соедините так, чтобы получился треугольник. Готовые сочники уложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, смажьте взбитым желтком, смешанным с небольшим количеством воды. Выпекайте 8–12 минут при 180 °С.

на 6 порций

БУЛОЧКИ «ШАНЕЖКИ»

1 кг пшеничной муки
390 г молока
5 яичных желтков
380 г сахара
300 г сливочного масла или маргарина
40 г дрожжей
соль

для смазывания:
1 ст. ложка сметаны
1 ст. ложка пшеничной муки
1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка сахара

- В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте половину муки, перемешайте и дайте опаре подняться до увеличения объема в 2 раза, поставив ее в теплое место. После этого добавьте соль, растертые с сахаром желтки, перемешайте, всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто.
- В конце добавьте растопленный маргарин или масло. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и стенкам посуды. Накройте тесто салфеткой и поставьте в теплое место для расстойки на 1 час.
- Как только тесто увеличится в объеме в 2 раза, выложите его на доску, посыпанную мукой, разделите на жгуты, которые разрежьте на одинаковые куски и подкатайте их в шарики. Сформованное тесто уложите на смазанные маслом листы на расстоянии 5–6 см друг от друга и поставьте в теплое место для расстойки. Через 20 минут булочки слегка прижмите ладонью к листу, смажьте смесью сметаны, муки и масла, посыпьте сахаром и выпекайте в духовке 12–15 минут при 230 °С.

на 10 порций

+ брожение и расстойка

КРЕНДЕЛЬКИ С КОРИЦЕЙ

1 кг пшеничной муки
380 г молока
5 яиц
230 г сахара
100–125 г сливочного масла или маргарина
30 г дрожжей
1 ст. ложка молотой корицы
соль

- В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте взбитые яйца, соль, сахар и корицу (часть оставьте для оформления), затем размягченное масло или маргарин, перемешайте и всыпьте муку. Замесите тесто. Поставьте его в теплое место, накрыв полотенцем, для брожения, во время которого сделайте две обминки. Когда тесто поднимется после последней обминки, выложите его на посыпанную мукой доску, нарежьте тонкими жгутами, из которых сформуйте маленькие кренделька, уложите их на смазанный маслом противень и оставьте для расстойки на 15–20 минут.
- Подготовленные кренделька смажьте маслом и посыпьте сахаром, смешанным с молотой корицей. Выпекайте 15 минут при 220 °C.

+ брожение

на 5 порций

ПЛЮШКИ С КОРИЦЕЙ

640 г пшеничной муки
130 г сахара
45 г сливочного маргарина
1 яйцо
10 г дрожжей
250 г воды
4—6 ст. ложек сахара
2—3 ст. ложки молотой корицы
соль

- Для теста 150 г теплой воды соедините с растворенными в воде дрожжами, ½ муки, перемешайте. Поверхность опары посыпьте мукой, накройте тканью и поставьте в теплое место для брожения на 1 час. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, добавьте оставшуюся воду с растворенными в ней солью и 2–3 столовыми ложками сахара, яйцо, перемешайте, введите оставшуюся муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте размягченный маргарин. Поверхность теста присыпьте мукой и оставьте для брожения еще на 1 час.
- Корицу смешайте с оставшимся сахаром.
- Готовое тесто раскатайте в жгут, разделите его на 10 кусков, сформуйте шарики и раскатайте их в удлиненные лепешки толщиной 3–5 мм.
- Поверхность лепешек смажьте растопленным маслом, посыпьте корицей с сахаром и сверните рулетом. Рулет сложите пополам, края скрепите, в месте сгиба сделайте 1–2 продольных надреза.
- Плюшки уложите на смазанный противень, разворачивая надрезы слоями вверх, оставьте для расстойки на 15–20 минут. Выпекайте 10–15 минут при 230–240 °С.
- Готовые плюшки охладите и посыпьте сахарной пудрой.

+ брожение

на 10 порций

РУЛЕТИКИ С ВАРЕНЬЕМ

250 г молока
20 г дрожжей
125 г маргарина
2 ст. ложки сахара
2 яйца
320 г пшеничной муки
150 г варенья
соль

- В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте 2 взбитых яйца, сахар и размягченный до консистенции сметаны маргарин. Хорошо перемешайте и всыпьте муку. Замесите крутое тесто. Поставьте его в теплое место, накрыв полотенцем, для брожения.
- Из готового теста раскатайте несколько жгутов, нарежьте их небольшими кусочками и каждый раскатайте в лепешку.
- Лепешки смажьте вареньем, сверните рулетиками, уложите на смазанный маслом противень и поставьте в теплое место на 15–20 минут для расстойки.
- Выпекайте рулетики в духовке 10–12 минут при 230 °С, предварительно смазав яйцом.
- Перед подачей остывшие рулетики можно посыпать сахарной пудрой.

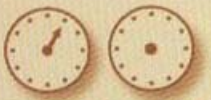
+ брожение

на 6 порций

ТОРТ ЛИМОННЫЙ

30—40 г дрожжей
¾ стакана молока
2 стакана сахара
300 г сливочного масла
3 стакана пшеничной муки
1 яйцо
2 лимона
1 яблоко
2 ст. ложки сахарной пудры

- Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте ½ чайной ложки сахара, поставьте в теплое место, чтобы дрожжи поднялись.
- Охлажденное масло порубите с мукой. Дрожжи соедините с взбитым яйцом, затем с рубленым маслом, перемешайте все до получения однородной массы и охлаждайте тесто 1—1,5 часа.
- Лимоны и очищенное яблоко пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром.
- Тесто разделите на три части, раскатайте каждую в корж и слегка посыпьте мукой.
- В форму, смазанную маслом, уложите корж, в центр выложите половину приготовленной начинки, разровняйте ее, затем уложите второй корж и на него оставшуюся начинку. Накройте третьим коржом, наколите его вилкой по всей поверхности.
- Выпекайте торт в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета. Готовый торт охладите, посыпьте сахарной пудрой.



на 4 порции

+ брожение и охлаждение

БАБУШКИН ПИРОГ

200—250 г маргарина
220 г сахара
20 г сметаны или кефира
2 яйца
1 ст. ложка 3%-го уксуса
¼ ч. ложки пищевой соды
мука пшеничная по консистенции теста
повидло
соль

- Маргарин взбейте в пышную массу, добавьте сахар, соль, сметану, яйца и растворенную в уксусе пищевую соду, перемешайте. Всыпьте столько муки, чтобы получилось легкое, пластичное тесто, быстро перемешайте до получения однородной массы.
- Немного теста отложите, оставшееся уложите в форму или на противень, смажьте тонким слоем повидла или джема. К отложенному тесту подмешайте муку, чтобы оно стало круче, затем натрите его на крупной терке. Полученной крошкой посыпьте пирог поверх повидла. Выпекайте 20 минут при 200 °С.
- Подавайте пирог, посыпав сахарной пудрой.

на 4 порции

ЛА МАРКИЗЕЛЛА

100 г пшеничной муки
250 г протертого творога
40 г какао-порошка
1 ст. ложка растворимого кофе
1 ст. ложка воды
1 ст. ложка маргарина
3 яйца
200 г сахара
1 ст. ложка панировочных сухарей
½ ч. ложки разрыхлителя для теста
ванильный сахар

- Смешайте муку с разрыхлителем, какао-порошком, кофе и ванильным сахаром, разведенным горячей водой.
- Взбейте яйца с сахаром в устойчивую пену, добавьте творог, мучную смесь, маргарин и воду.
- Приготовленное тесто выложите в форму для торта, смазанную маслом и посыпанную сухарями.
- Выпекайте 20–25 минут при 200 °С. Охладите, затем выньте из формы. До подачи выдержите в холодильнике не менее 30 минут.
- По желанию торт можно оформить взбитыми сливками, шоколадной стружкой и посыпать сахарной пудрой.

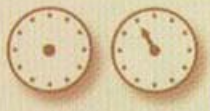
+ охлаждение

на 10 порций

МАЛЕНЬКИЕ ТВОРОЖНЫЕ ТОРТЫ

250 г творога
2 яйца
75 г сахара
тертая цедра 1 лимона
сок ½ лимона
100 г сметаны
1 ст. ложка ванильного сахара
100 г измельченного сухого бисквита

- Смешайте протертый творог с яйцами, сахаром, лимонными цедрой и соком. Выложите смесь в смазанные маргарином формочки.
- Запекайте 15 минут при 180 °С. Выньте из духовки.
- Смешайте сметану с ванильным сахаром и смажьте приготовленным кремом поверхность тортов. Запекайте 5 минут при 220 °С.
- Выньте торты из духовки, посыпьте бисквитом. Охладите.
- Подавайте с ягодами.

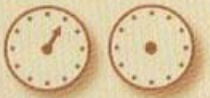


на 8 порций

МЕДОВИК

для теста:
4 яйца
230 г сахара
3—4 ст. ложки меда
480 г пшеничной муки
1 ч. ложка пищевой соды
для крема:
1 кг сметаны
200 г сахарной пудры

- Яйца разотрите с сахаром, добавьте мед (если он густой, то слегка его растопите) и муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто.
- Выпекайте 2 коржа, добавив в один 1–2 столовые ложки какао-порошка и уложив их в смазанную маслом форму, 20–25 минут при 220 °С. Разрежьте коржи вдоль пополам, уложите друг на друга, края обровняйте. Полученные обрезки измельчите.
- Для крема охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой в однородную массу.
- Коржи смажьте кремом, уложите один на другой. Верх и бока торта, смазав кремом, посыпьте крошкой. Торт выдержите в холодильнике 6–7 часов.
- При подаче посыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом.



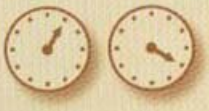
+ охлаждение

на 6 порций

МЕРЕНГИ

4 яичных белка
300 г сахара

- Яичные белки охладите, взбейте в пену, постепенно добавляйте ⅔ сахара. Продолжая взбивать, введите оставшуюся треть сахара и взбивайте еще 1–2 минуты. Для того чтобы белок легче взбивался, добавьте в него немного соли или несколько капель лимонного сока.
- Взбитые белки отсадите из кондитерского мешочка на противень, выстеленный пергаментом.
- Выпекайте в духовке при 110 °С столько времени, чтобы меренги просушились, но при этом оставались белыми. Готовые меренги снимите с бумаги и уложите на вазочку.



на 6 порций

ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С МИНДАЛЕМ

210 г пшеничной муки
115 г сливочного масла или маргарина
80 г сахара
2 яйца
ванилин или цедра лимона
50 г миндаля
соль

- Одно яйцо разотрите с сахаром и солью добела.
- Масло или маргарин размягчите и соедините с растертым яйцом, перемешайте.
- Муку просейте, сделайте в ней углубление, введите масляно-яичную смесь, несколько капель ванилина, растворенного в горячей воде. Быстро замесите тесто, подкатайте его в шар и выдержите в холодильнике 30 минут.
- Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7–0,8 см на посыпанной мукой поверхности и вырежьте кольца диаметром 8–9 см.
- Кольца уложите на смазанный маслом противень, смажьте их взбитым яйцом и посыпьте рублеными орехами.
- Выпекайте при 220–230 °С до золотистого цвета.

+ охлаждение

на 5 порций

ПЕЧЕНЬЕ «ГЕРКУЛЕС»

500 г овсяных хлопьев
250 г сливочного масла
200 г сахара
3 яйца
цедра ½ лимона

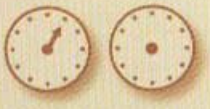
- Хлопья просейте, обжарьте на 125 г масла, охладите. Оставшееся масло взбейте с сахаром, добавьте хлопья, цедру, яйца и муку, оставшуюся после просеивания хлопьев.
- Чайной ложкой выложите приготовленное тесто в виде небольших шариков на противень, смазанный маслом, и выпекайте до золотистого цвета. Остывшее печенье снимите с листа широким ножом и посыпьте шоколадной стружкой.

на 4 порции

ПЕЧЕНЬЕ «ЗОЛОТАЯ НИВА»

5 яиц
200 г маргарина
320 г пшеничной муки
сода на кончике ножа
для глазури:
5 ст. ложек сахара
3 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки какао-порошка
1 ст. ложка сливочного масла
2 ст. ложки измельченных вафель и грецких орехов

- Яйца сварите вкрутую, отделите белки от желтков.
- Желтки разотрите с маргарином и сметаной в однородную массу, всыпьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто. Раскатайте его слоем толщиной 0,5 см и круглой выемкой вырежьте печенье, наколите его вилкой в нескольких местах. Выпекайте в духовке 20 минут при 240 °С.
- Для глазури смешайте сахар со сметаной, какао-порошком, сливочным маслом и прогрейте смесь на слабом огне.
- Выпеченное печенье покройте глазурью, посыпьте рублеными орехами и измельченными вафлями.



на 4 порции

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

500 г пшеничной муки
3 яйца
250 г сливочного масла
200 г сахара
½ ч. ложки пищевой соды
2—3 капли ванильной эссенции

- Яйца разотрите с сахаром, добавьте размягченное масло, эссенцию, перемешайте и всыпьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите крутое тесто.
- Готовое тесто пропустите через мясорубку (можно воспользоваться специальными насадками), выходящие жгутики уложите на противень, слегка смазанный маслом, и выпекайте в духовке до золотистого цвета.
- Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

на 6 порций

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ

250 г орехов
2 стакана сахара
3 яйца
3 ст. ложки пшеничной муки

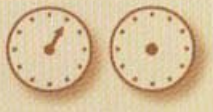
- Орехи слегка обжарьте в духовке, измельчите и перемешайте с ½ стакана сахара и одним яичным белком.
- Три желтка разотрите с оставшимся сахаром добела, постепенно добавляя взбитые в пену белки и муку. Соедините полученное тесто с ореховой массой и выложите его небольшими горками на смазанный и посыпанный мукой противень на расстоянии 3 см друг от друга. Выпекайте печенье при умеренной температуре 15–20 минут.

на 4 порции

ПЕЧЕНЬЕ С МАЙОНЕЗОМ

250 г маргарина
220 г сахара
250 г майонеза
640 г пшеничной муки
50 г изюма
½ ч. ложки пищевой соды

- Размягченный маргарин разотрите с сахаром, добавьте майонез и перемешайте. Затем всыпьте просеянную муку, смешанную с содой, и быстро замесите тесто.
- Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и кондитерскими выемками вырежьте печенье, на середину каждого положите изюминку.
- Выпекайте на сухом противне 30–35 минут при 170–180 °С.



на 4 порции

ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ

2 стакана пшеничной муки
5 яичных желтков
1 яйцо
½ стакана сахара
100 г сливочного масла
цедра 1 лимона
1 ст. ложка рома
1 стакан повидла или варенья

- Желтки разотрите с сахаром добела, добавьте муку, взбитое масло, цедру и ром. Замесите тесто. Немного теста отложите, остальное раскатайте в корж и уложите его в смазанную маслом форму. Из оставшегося теста сформуйте кант, уложите его по краю коржа. Основу пирога смажьте взбитым яйцом и выпекайте в духовке до готовности.
- На выпеченную основу выложите повидло или варенье и поставьте пирог в духовку еще на 5 минут.

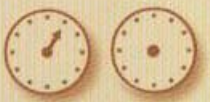
на 4 порции

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

для теста:
250 г пшеничной муки
1 ст. ложка растопленного сливочного масла
½ ч. ложки 3%-го уксуса
3—4 ст. ложки теплой воды

для начинки:
400—500 г творога
2—3 яйца
2 ст. ложки меда
½ стакана сахара
150—175 г сливочного масла
цедра ½ лимона
соль

- Из указанных ингредиентов замесите тесто и дайте ему постоять 30 минут. Затем разделите его на 9 равных частей и раскатайте каждую в тонкий корж. Разложите коржи на салфетке по отдельности, чтобы они подсохли.
- Для начинки творог смешайте с взбитыми яйцами, 50 г растопленного масла, подогретым медом, сахаром, добавьте цедру и щепотку соли.
- Растопите оставшееся масло. Коржи смажьте растопленным маслом или маргарином и, прослаивая начинкой, уложите друг на друга в форму, смазанную маслом. Верхний корж сбрызните маслом и выпекайте пирог в умеренно нагретой духовке до образования золотистой корочки.
- Готовый пирог сбрызните водой, накройте салфеткой и оставьте на несколько минут. Затем смажьте джемом или вареньем.



на 4 порции

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

2 стакана молотых пшеничных сухарей
230 г сахара
250 г молока
150 г сливочного масла
10 грецких орехов
1 ст. ложка какао-порошка

- В молоко добавьте сахар и при помешивании доведите до кипения.
- Молоко слегка охладите, добавьте масло, какао-порошок, сухари, рубленые орехи и хорошо перемешайте. Готовую массу выдержите в холодильнике 20–30 минут.
- Из массы сформуйте пирожные в виде картофелин, запанируйте их в какао-порошке.

+ охлаждение

на 6 порций

ПИРОЖНОЕ «ПЕРСИК»

для теста:
2 яйца
2 ст. ложки сметаны
40 г пшеничной муки
100 сливочного масла или маргарина
½ ч. ложки пищевой соды

для крема:
400 г сгущенного молока с сахаром
170 г грецких орехов
200 г сахара

- Банку сгущенного молока, не вскрывая, залейте водой и варите 3 часа.
- Для теста яйца разотрите с сахаром, добавьте размягченное масло или маргарин, сметану и хорошо взбейте массу, затем всыпьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто (по консистенции оно должно напоминать густую сметану). Тесто охлаждайте 30 минут.
- Из охлажденного теста сформуйте шарики и слегка вытяните у каждого верхнюю часть в виде конуса. Уложите, приплюснув, на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке 10 минут при 200 °С.
- Выпеченные половинки «персиков» охладите, в центре каждого сделайте углубление и заполните его половинкой грецкого ореха, затем смажьте вареной сгущенкой и склейте попарно.
- Для оформления «персики» подкрасьте морковным соком, а бочок – свекольным. Для этого вареную свеклу натрите на терке, положите ее в марлевый мешочек и этим тампоном нанесите «румянец». Затем «персики» запанируйте в сахаре и подавайте, уложив в вазочку.

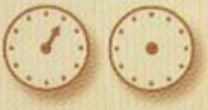
+ охлаждение

на 10 порций

ТОРТ «МАКОВЫЙ»

200 г мака
375 г сметаны
345 г сахара
320 г пшеничной муки
3 яйца
½ ч. ложки пищевой соды

- Яйца разотрите с сахаром добела, добавьте сметану, всыпьте мак, дайте смеси постоять 10–15 минут и всыпьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто, вылейте его в смазанную маслом форму.
- Выпекайте в духовке 30–35 минут при 220 °С. Готовность определите деревянной шпажкой.
- Готовый торт выложите из формы на блюдо, охладите и посыпьте сахарной пудрой.



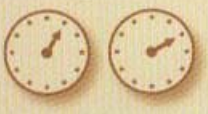
на 6 порций

ТОРТ «МАШЕНЬКА»

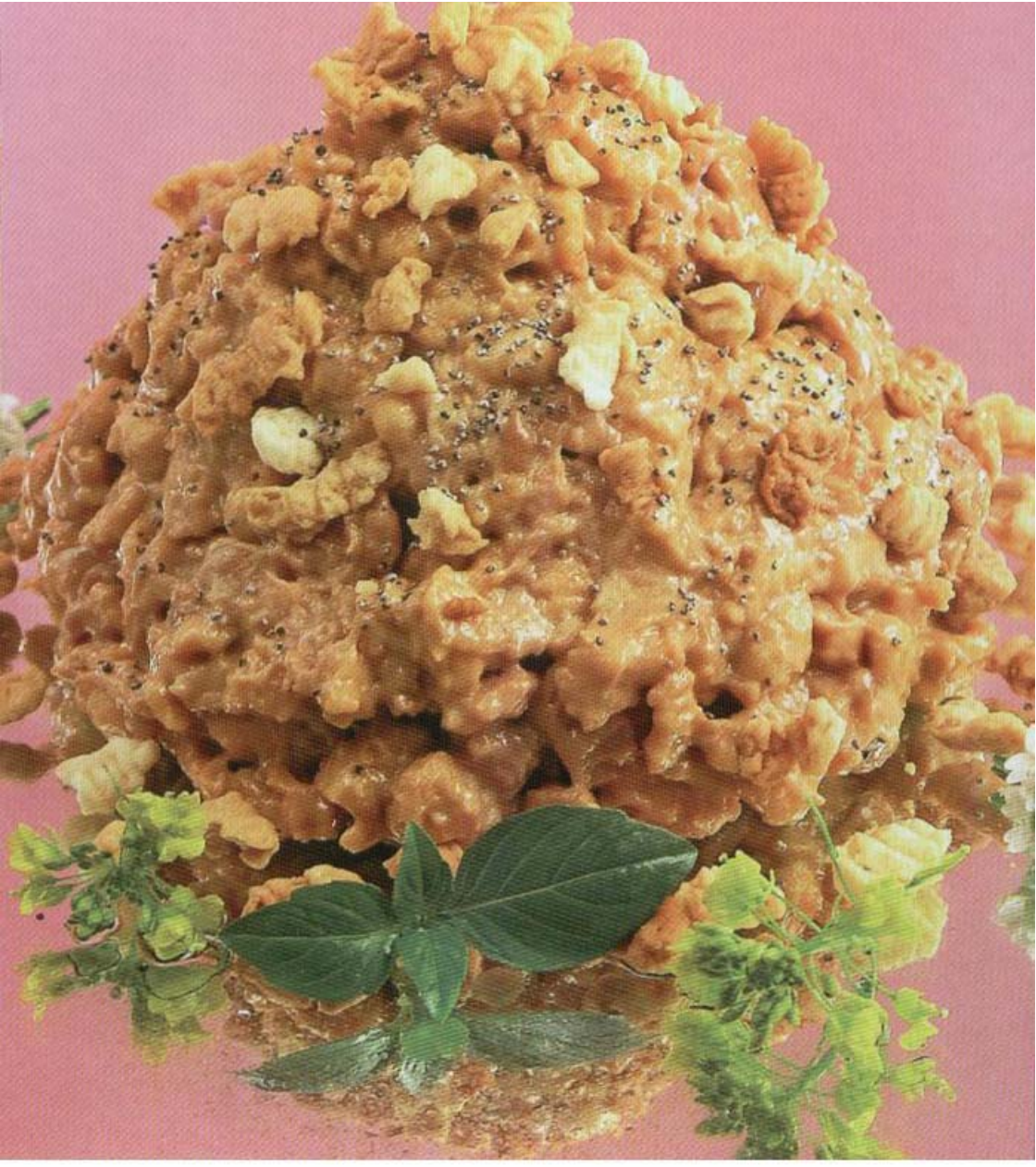
для теста:
200 г сгущенного молока с сахаром
250 г сметаны
320 г пшеничной муки
3 яйца
½ ч. ложки пищевой соды
2 ст. ложки какао-порошка

для крема:
200 г сливочного масла
200 г сгущенного молока с сахаром
½ стакана рубленых орехов

- Сгущенное молоко, сметану и яйца смешайте до однородной консистенции и всыпьте муку, смешанную с содой. Тесто разделите пополам, в одну половину добавьте какао-порошок.
- Выложите тесто в смазанные маслом формы и выпекайте коржи 20 минут при 210 °С. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Охладите.
- Коржи освободите от форм, разрежьте вдоль пополам.
- Для крема масло выдержите при комнатной температуре, взбейте до однородной консистенции, постепенно добавляя сгущенное молоко.
- Коржи смажьте кремом и уложите так, чтобы они чередовались по цвету. Торт оформите кремом и посыпьте рублеными орехами.



на 6 порций



ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

для теста:
400 г пшеничной муки
1 яйцо
200 г сливочного масла или маргарина
125 г молока
соль
для крема:
400 г вареного сгущенного молока с сахаром
200 г сливочного масла

- Масло взбейте, добавьте яйцо, молоко, муку, немного соли и замесите тесто. Скатайте его в шар и выдержите 30 минут в холодильнике.
- Тесто пропустите через мясорубку и выпекайте в виде тонких палочек при 230 °С до золотистого цвета.
- Для крема размягченное сливочное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко.
- Немного выпеченного теста отложите для оформления, остальное перемешайте с кремом и уложите горкой на блюдо. Оставшиеся палочки измельчите и посыпьте полученной крошкой торт. Для посыпки можно использовать 2 чайные ложки мака. Перед подачей торт охладите.

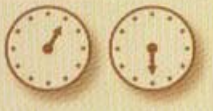
на 6 порций

ТОРТ «ПИНОККИО»

для коржа:
3 яичных желтка
85 г сахара
40 г сливок
2 ч. ложки разрыхлителя
для теста:
90 г пшеничной муки
150 г сливочного масла

для меренги:
3 яичных белка
170 г сахара
1 ч. ложка ванильного сахара
1–2 ст. ложки хлопьев миндаля
для начинки:
300 г густых сливок
230 г ягодного пюре

- Яичные желтки взбейте с сахаром, добавьте просеянную муку, разрыхлитель, затем сливки и масло, перемешайте.
- Для меренги яичные белки взбейте в пену. Введите ⅔ сахара небольшими порциями и ванильный сахар. Взбивайте 2–3 минуты, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще 1 минуту.
- В форму, выстеленную пергаментом, выложите приготовленную желтковую смесь, поверхность разровняйте. Сверху уложите белковую массу и посыпьте хлопьями миндаля.
- Выпекайте в духовке 5 минут при 200 °С, затем уменьшите температуру нагрева до 170 °С и выпекайте еще 20–30 минут. Готовый корж охладите, разрежьте его пополам по горизонтали.
- Сливки взбейте, смешайте их с ягодным пюре. Смажьте коржи кремом и уложите друг на друга.



на 6 порций

ТОРТ «СМЕТАННЫЙ»

для теста:
230 г сахара
120 г сливочного масла
1 ч. ложка пищевой соды
600 г пшеничной муки
500 г сметаны
для крема:
120 г сахара
сироп ягодный

- Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте сметану, перемешайте и всыпьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто, скатайте его в виде батона толщиной 5–6 см и нарежьте на 6 частей.
- Части раскатайте в круглые коржи и выпекайте их на противнях, смазанных маслом, при 240 °С до золотистого цвета. Коржи охладите, уложите друг на друга, края обровняйте.
- Обрезки подсушите и измельчите.
- Для крема сметану взбейте, постепенно добавляя сахар. В конце введите ягодный сироп.
- Коржи смажьте кремом, уложите друг на друга. Боковую поверхность торта также смажьте кремом и обсыпьте крошкой.
- Перед подачей торт выдержите в холодильнике 2–3 часа, чтобы коржи пропитались кремом, затем оформите кремом и ягодами.

+ охлаждение

на 4 порции

ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

200 г рубленых грецких орехов
3 яйца
125 г сахара
3 ст. ложки пшеничной муки
1 ст. ложка сахарной пудры
1 небольшая гроздь черного винограда или 1 киви

- Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, смешанную с орехами, перемешайте. Выложите приготовленное тесто в форму для торта, смазанную маргарином, и выпекайте в духовке 20 минут при 180 °С. Охладите.
- Посыпьте охлажденный торт сахарной пудрой. Оформите виноградом и киви, нарезанным ломтиками.

на 12 порций

ФРАНЦУЗСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ

3 яблока
75 г воды
85 г сахара
для теста:
2 яйца
100 г миндаля или грецких орехов
100 г сливочного масла
130 г сахарной пудры
3 ст. ложки пшеничной муки
тертая цедра 1 лимона

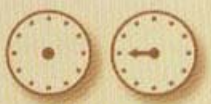
- Доведите воду с сахаром до кипения. Положите очищенные яблоки и варите их 1–2 минуты. Охладите.
- Яичные белки отделите от желтков. Взбейте размягченное масло с сахарной пудрой в однородную массу. Введите по одному яичные желтки, затем часть миндаля, муку и лимонную цедру. Одновременно взбейте яичные белки в пену и осторожно соедините их с полученной смесью.
- Яблоки обсушите и уложите в форму разрезом вниз. Сверху выложите тесто, посыпьте оставшимися орехами. Выпекайте в духовке 15–20 минут при 200 °C.
- Подавайте торт теплым или охлажденным с взбитыми сливками.

на 6 порции

ХВОРОСТ

2 яйца
¼ стакана молока или воды
¼ стакана сахара
1 стакан пшеничной муки
1 стакан растительного масла
1 щепотка соли

- Из указанных ингредиентов замесите довольно крутое тесто. Раскатайте его и нарежьте полосками длиной 7–8 см. Каждую полоску надрежьте посередине, один конец выверните.
- Жарьте хворост в раскаленном масле.
- Выньте шумовкой, уложите на блюдо, охладите и посыпьте сахарной пудрой.

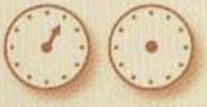


на 4 порции

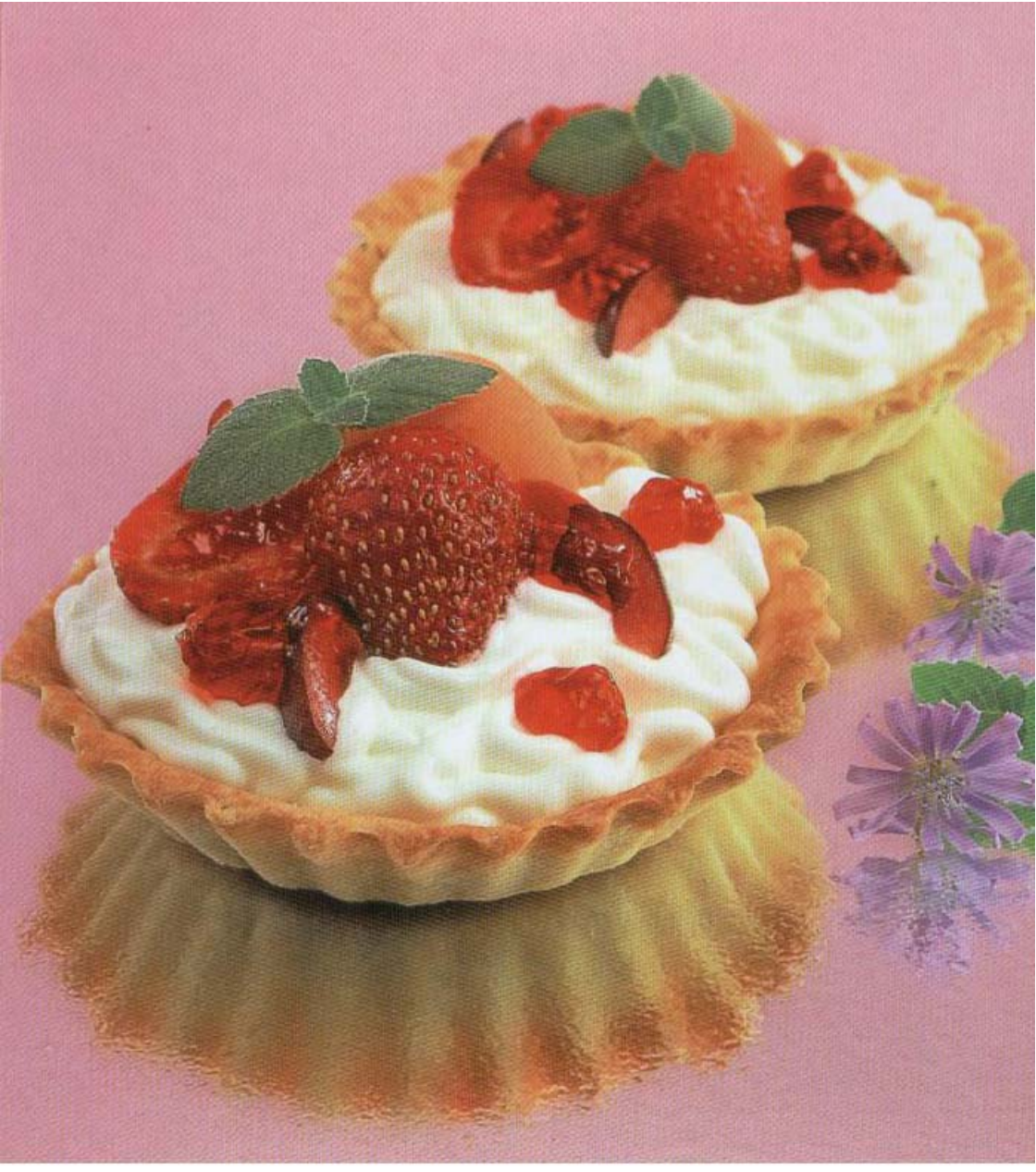
ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ

3 яблока
2 яйца
175 г сахара
50 г маргарина
150 г пшеничной муки
1 ч. ложка пищевой соды
100 г молока
сок и цедра 1 лимона
1 ч. ложка молотой корицы

- Яблоки очистите и удалите сердцевину. Мякоть нарежьте дольками.
- Яйца взбейте с сахаром, добавьте растопленный маргарин, молоко, лимонный сок и цедру, затем муку с содой, перемешайте. Выложите смесь в смазанную маргарином форму, сверху уложите яблочные дольки, посыпьте их корицей.
- Выпекайте торт в духовке 35–40 минут при 180 °C.



на 12 порций



ЯГОДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

для теста:
125 г пшеничной муки
1 ст. ложка сахара
50 г маргарина
15 ст. ложек воды
для начинки:
100—150 г заварного крема (полуфабрикат)
100 г желе из красной смородины
350 г ягод (малина, клубника, черная смородина)

- Смешайте муку с сахаром. добавьте охлажденный маргарин и разотрите смесь до консистенции хлебных крошек. Влейте холодную воду, быстро замесите тесто.
- Выдержите тесто в холодильнике не менее 30 минут.
- Охлажденное тесто раскатайте и уложите в маленькие формочки для тарталеток. Выпекайте «вслепую» в духовке 12–15 минут при 200 °С. Охладите.
- Приготовьте заварной крем, следуя инструкции на упаковке. Крем охладите.
- Желе растопите, охладите, не допуская застудневания.
- Готовые тарталетки наполните заварным кремом, сверху уложите ягоды. На ягоды ложкой выложите желе.

+ охлаждение

на 4 порции

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

СОУС АБРИКОСОВЫЙ

на 500 г
55 г кураги
200 г воды
300 г сахара

- Курагу промойте, залейте холодной водой на 2–3 часа для набухания. Сварите в этой же воде до готовности и протрите, добавьте сахар и при помешивании проварите до загустения. Охладите.

СОУС ЯГОДНЫЙ

на 1 кг
600 г земляники, или малины, или вишни
600 г сахара

- Ягоды переберите, удалите плодоножки, промойте, у вишен удалите косточки. Пересыпьте сахаром и оставьте в холодном месте на 2–3 часа для выделения сока. Затем варите 15–20 минут. Охладите. Для получения более однородной консистенции ягоды можно протереть.

СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

на 1 кг

260 г свежих яблок
125 г сахара
30 г картофельного крахмала
1 г молотой корицы
1 г лимонной кислоты
800 мл воды

- Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семян) залейте горячей водой и варите 6–8 минут в закрытой посуде до готовности. Протрите вместе с отваром, добавьте сахар, лимонную кислоту, доведите до кипения и введите разведенный охлажденным отваром крахмал, дайте закипеть и охладите. В готовый соус добавьте корицу. Подавайте к крупяным, творожным и сладким блюдам.

МАРЦИПАН

на 500 г

250 г сладкого миндаля
3–4 ядра горького миндаля
250 г сахарной пудры
2 ст. ложки воды

- Миндаль залейте на несколько минут горячей водой, очистите от оболочки, высушите и два раза протрите в миндалетерке.
- Молотый миндаль смешайте с сахарной пудрой и водой, хорошо перемешайте.
- Марципановую массу тонко раскатайте, вырежьте изделия желаемой формы и высушите на воздухе.
- Для того чтобы марципан стал коричневым, к смеси молотого миндаля и сахарной пудры добавьте 1–2 чайные ложки какао-порошка. Если нужно придать марципану розовую окраску, то вместо воды используйте клубничный или вишневый сок.

ПОМАДКА

на 1 кг
830 г сахара
250 г воды
3 г лимонной кислоты

- В горячую воду положите сахар и перемешайте до его растворения, затем варите при слабом кипении, периодически снимая пену. После удаления пены внутренние стенки посуды обмойте холодной водой с помощью щеточки, иначе на них образуются кристаллы сахара. Сироп продолжайте варить до тех пор, пока на его поверхности не появятся крупные пузыри, затем проверьте готовность помадки. Для этого чайной ложкой, смочив ее водой, возьмите сироп и быстро опустите в холодную воду. Пальцами в воде скатайте шарик: если шарик не скатывается, то продолжайте варить. В готовый сироп добавьте кислоту, чтобы сахар не кристаллизовался. Сваренный сироп охладите и при температуре около 40 °С взбейте. Во время взбивания сироп густеет и становится белым, а затем превращается в твердую массу. Помадку уложите плотно в посуду и оставьте для созревания на 12–24 часа. Перед глазированием растопите ее на водяной бане до консистенции густой сметаны.

ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ

на 200 г

200 г сахарной пудры
2 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки горячей воды

- Сахарную пудру просейте, соедините с соком, водой и разотрите до образования однородной блестящей массы. Перед покрытием глазурью пирожных, тортов, булочек их поверхность смажьте джемом или тонким слоем повидла.
- Нанесите глазурь сразу же после приготовления, наливая ее на поверхность изделия и выравнивая, или нанесите ее кисточкой.
- Заглазированные изделия подсушите в теплом месте.
- Готовят глазурь в фарфоровой посуде, перемешивая деревянной ложкой; от металлической посуды глазурь становится серой.

ГЛАЗУРЬ С КАКАО

на 200 г

200 г сахарной пудры
2 ст. ложки какао-порошка
3 ст. ложки горячего молока
1 ст. ложка сливочного масла

- Сахарную пудру и какао-порошок просейте, разведите молоком, добавьте сливочное масло и разотрите до однородной массы.

Калорийность каждого блюда показана количеством закрашенных квадратиков:

холодные блюда и закуски

■□□ 150 килокалорий
■■□ 155–250 килокалорий
■■■ 255–300 килокалорий

основные блюда

■□□ 350 килокалорий
■■□ 355–450 килокалорий
■■■ 455–550 килокалорий

десерты, напитки и выпечка

■□□ 125 килокалорий
■■□ 130–180 килокалорий
■■■ 185–250 килокалорий

В начале каждого блока вы найдете полезные советы, а в конце — дополнительные рецепты. И те и другие помогут вам овладеть кулинарным искусством.